SERVIOR HOWALD





Menu de la semaine du _	03/04/2023	au	09/04/2023
·			•

Jour et Date	Soupe	MENU TRADÍTIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi	Potage aux chicons	Raviolis (MM) sauce tomate	Blanquette de veau Nouilles	Pastèque	Leerdammer
3 avril 2023	Salade de pâtes		Chou-fleur gratiné	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Mardi	Crème de céleri	Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre	Filet de lieu jaune poché (MM) Riz à la tomate	Dés de mangue au rhum	Rôti froid
4 avril 2023	Salade italienne	Chou verţ aux lardons	Fondue de poireaux	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Mercredi	Crème de brocolis	Bouneschlupp mat Paangesch (MM)	Emincé de bœuf* Polenta	Chou à la crème	Munster
5 avril 2023	Salade de concombres	(iviivi)	Céleri	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Jeudi	Potage Parmentier	Crépinette de veau (MM) Pommes de terre lyonnaises	Linguine (MM)	Tarte aux fruits	Croque Monsieur
6 avril 2023	Salade mexicaine	Chicon braisé	Bouquetière de légumes	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Vendredi	Minestrone	Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre nature	Œufs durs * (MM) sauce béchamel Gratin de Pommes de Terre	Gratin de fruits frais	Brie
7 avril 2023	Salade flammande	Salade verte	Epinards	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Samedi	Potage aux pois	Blanc de poulet au riz	Quiche Lorraine (MM)	Mousse au chocolat	Jambon cru de chez Meyer*
8 avril 2023	Salade de riz	Carottes persillées	Salade verte	Corbeille de fruits	Buffet du soir
Dimanche	Consommé aux petits légumes	Agneáu Pascal	Rôti de veau Prince Orloff	Tiramisu	Assortiment de fromages*
9 avril 2023	<u>En Entrée</u> Salade Nicoise	Gratin dauphinois Flageolets	Croquettes Céleri au gratin	Corbeille de fruits	•

^{*} Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

La liste des allergènes présents dans nos menus peut être consultée auprès du responsable restauration.

e a